Anno XXXI - Fasc. 721 Roma, 1° Dicembre 1935 - XIV (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 7 DEC. 1935

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 721 (1° Dicembre 1935).

E la buona e inflessibile battaglia continua (*Carlo Alberto Cortina*) — Intensifichiamo la coltivazione del lino! (*Gino Fedeli*) — Intensifichiamo la pollicoltura e coniglicoltura (*Carlo Bonetti*) — Per i nostri castagneti (*Ing. Aldo Giuntini*) — Il « panello di lecitina » nella alimentazione dei polli (*Dott. Bernardo Bernardi*) — La carbonificazione del vino (*Prof. Cesare Forti*) — Curiamo le piante: Consigli per dicembre (*Dott. V. Bongini*) — In Biblioteca — Decalogo del coniglicultore — Fra riviste e giornali — Echi di cronaca agraria — Tre buonissime notizie — Rubrica di varietà per le famiglie — La Radio agricola.

Per le più alte produzioni di grano al minor costo
concimate alla semina con
PERFOSFATO MINERALE
e SOLFATO AMMONICO
o anche, soltanto, con
FOSFATO BIAMMONICO

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

Quest'ultimo concime fosfo-azotato ad alta concentrazione è particolarmente adatto per le zone montane e a trasporti costosi perchè consente **un'economia del 75 per cento nelle spese di trasporto e di spargimento.**

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori,,** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

Durante l'eccezionale decorsa stagione

soltanto

L'ELIANTO ITALICO

ha resistito alla straordinaria siccità fornendo abbondante, ottimo, appetibilissimo foraggio verde per ogni sorta di bestiame, nei mesi di luglio, agosto e settembre!

Agricoltori! Allevatori!

Non indugiate a coltivarlo. Garentitevi in tempo per evitare di perdere un'altra stagione PROCURANDOVI SUBITO i tuberi da seme, scrivendo al nuovo indirizzo dell'

UFFICIO PROPAGANDA
per la coltivazione dell'**ELIANTO ITALICO**
ROMA - Viale Principe di Piemonte, 208 - Tel. 71-055 - ROMA

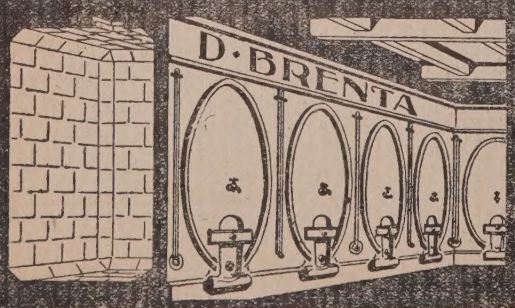
GUARDATEVI DALLE IMITAZIONI!

I tuberi da seme dell'ELIANTO ITALICO sono venduti **esclusivamente** dal suddetto Ufficio di Propaganda in sacchi piombati e stampati con propria dicitura

L'interessantissima pubblicazione iccamente illustrata **"*Il problema foraggero e l'elianto italico*"** viene spedita franco di porto verso rimessa di **£. 2.50** anche in francobolli Viene inviata gratis ai nostri Clienti

RADIOMARELLI

BOTTI IN CEMENTO E VETRO



PER VINI·OLII·LIQUORI
ALCOOL·NAFTA·PETROLI ecc.
COSTRUZIONI CIVILI INDUSTRIALI
CEMENTI ARMATI

ING D. BRENTA MILANO Via M. Giuriati 5 TEL. 53-07-21

·PRIMA DITTA ITALIANA SPECIALIZZATA·

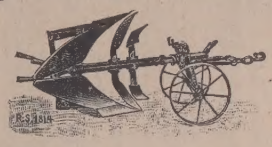
RUD. SACK

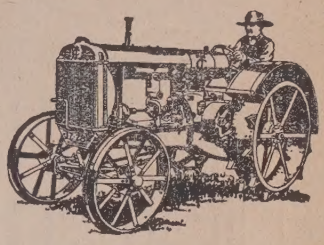
Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

FAHR ORIGINALI

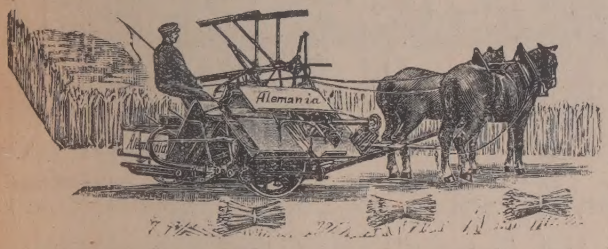
Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.

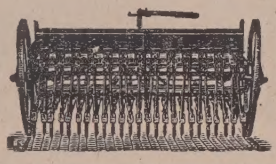
Trattori "Allis Chalmers" e "Twin City"





Trebbiatrici "Clayton" - Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.





S. A. ANTONIO FARINA - VERONA

Rappresentante Generale per l'Italia.

G. B. PARAVIA & C.

Torino-Milano-Padova-Firenze-Roma-Napoli-Catania-Palermo

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

Serie zootecnica

BOVINI

CANNAVÒ F. e DASSAT P. - L'ALLEVATORE AL MERCATO. - Con illustrazioni nel testo - L. 4 *franco di porto.*

MASCHERONI E. - I BOVINI DA CARNE - Con 34 tav. fuori testo - L. 9,50 *franco di porto.*

MAZZONI R. - I BOVINI DA LAVORO - Con 20 tav. fuori testo. L. 7,50 *franco di porto.*

OPPEZZO M. - SOCCORSI D'URGENZA AL BESTIAME RURALE - Con 8 tav. fuori testo - L. 5 *franco di porto.*

TORNAR F. - IL TORO - Con illustrazioni nel testo e 12 tavole fuori testo - L. 4 *franco di porto.*

PER LE ORDINAZIONI - Rivolgersi a G. B. PARAVIA e C. - TORINO o ad una delle sue filiali di Milano, Padova, Firenze, Roma, Napoli, Palermo, Catania.

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

PAOLO BARTOLOZZI E FIGLI DI PISTOIA

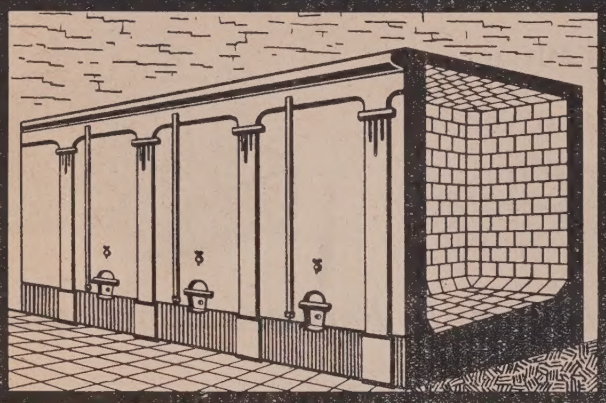
Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali

(cent. 50)

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTI-MENTO DI VETRO



PER VINI · ALCOOL · LIQUORI ·
PER OLII · NAFTA · PETROLI ecc.
col nostro cemento speciale
garantito inalterabile

BORSARI & C. MILANO
Casella-P. 886

PRIMA DITTA SPECIALIZZATA — IN ITALIA DAL 1884

SOCIETA CAFFARO MILANO

Il **primo e fondamentale** trattamento contro i parassiti di tutte le piante da frutto si deve fare durante l'inverno con l'insuperabile anti-parassitario

FITODRIN

EFFICACISSIMO ED ECONOMICO

Col **FITODRIN** si prevengono le violenti manifestazioni parassitarie primaverili-estivi contro le quali la lotta è difficile e costosissima. Il **FITODRIN** si può usare solo o miscelato alla **POLVERE CAFFARO**

Richiedete istruzioni sull'uso alle Cattedre Ambulanti, ai Rivenditori o direttamente alla

SOCIETA' ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO
ANONIMA - CAPITALE L. 24.500.000 INTERAMENTE VERSATO

PIANTE FRUTTIFERE INNESTATE E SELVATICHE

PREMIATO STABILIMENTO AGRARIO

Cav. GIUSEPPE RINALDI

SANSEVERINO ROTA (Salerno)

CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

ANNO XXXI — Roma, 1° Dicembre 1935 - XIV — FASCICOLO 721

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

E la buona e inflessibile battaglia continua...

Continua in Africa Orientale, oltre, molto più oltre i confini delle nostre Colonie. Continua in estese ed impervie terre di montagna, le quali, man mano che i nostri soldati ed i nostri operai vi mettono piede, non sono più le terre dell'" Africa orrenda " barbara, schiavista, razziatrice e seviziatrice, ma diventano, come d'incanto, terre di civiltà e di redenzione.

Per cui l'Italia appare al mondo civile e giusto, non un popolo aggressore, quale la rapacità ed il cinismo inglese lo presentava, ma un popolo liberatore civilizzatore e redentore.

Tantochè le povere popolazioni, per tanti anni rapinate e martoriate dalla crudele tirannia dei Ras, accolgono ed acclamano la nostra gente con grida incessanti di gioia e di gratitudine.

La buona e inflessibile battaglia continua, di pari tempo, nella Penisola e nelle Isole, dove è tutto un ammirando ed ammirato fervore di attività e di resistenza, di privazioni e di dedizioni, che mette più che mai alla gogna del mondo il bestiale organismo di preteso castigo macchinato a Ginevra dalla Gran Bretagna col jugulato concorso di cinquanta governi, che fra le proteste, crescenti dei loro autentici popoli, e, pur colla infingardaggine di proteste di amicizia, vorrebbero portare l'Italia alla mercè della brigantesca rapacità britannica.

Ma, vivaddio, non prevarranno!

Frangar, non flectar! — ha già risposto il popolo italiano tutto in piedi, come lo volle il Duce: *Mi spezzerò, ma non mi piegherò!*

E non ci sarà punto bisogno di spezzarsi. Basterà rimanere infllessibili nella resistenza, nell'operosità e nel sacrificio, per quanto dura possa ancora apparirci.

I rivoli generosi d'oro, d'argento e di platino e i rottami metallici d'ogni specie affluiscono ed ingrossano sempre più benefici nel grande ed impetuoso torrente della Patria, che si farà presto fiume gonfio, arginato e normalmente navigabile, sulle cui acque giungerà in porto la barca della Vittoria.

E, per passare da giusti osservatori ad altro campo extra confini, prendiamo nota anche dei primi bagliori di rivolta contro la cinica egemonia d'oltre Manica, i quali guizzano, quà e là, per l'Europa e per il mondo non solo fra gli " autentici popoli " ma anche fra i Governi.

Per citarne uno, non è senza significato il rallento della tensione franco-germanica tra cui potrebbe magnificamente entrare anche l'Italia, quale abile e benefica smussatrice d'angoli fra le due grandi potenze da tanti secoli divise...

Chi non vede che una triplice franco-italo-germanica si imporrebbe giustamente al mondo, liberandolo dalle due maggiori sciagure che incombono sull'Europa: il comunismo sovietico e l'egemonico e cinico imperialismo britannico?

Ma da cosa nasce cosa. E matureranno, speriamo, anche le nespole per i prepotenti ed i sovvertitori di grande stile.

* * *

Torniamo intanto alla *nostra* resistenza e fermiamoci su quella che, per noi, è più doverosa e più piacevole di rilevare: La resistenza agraria!

L'ha capeggiata Mussolini in persona colle due grandi adunate a Palazzo Venezia: quella del Comitato Tecnico della Confederazione Fascista degli Agricoltori — nella quale si è fissato tutto un piano organico di produzione e di resistenza — e quella della prima assemblea della Corporazione ortofrutticola — nella quale furono concretate le nuove vie da battere per dare all'Italia le necessarie risorse produttrici, che basteranno ad affrancarla dai vuoti che le ignobili sanzioni hanno incavati nella sua nutrizione e nei suoi maggiori bisogni di vita.

Si attengano gli agricoltori alle energiche direttive di coltura, di allevamenti e di resistenza concretate nelle due suddette grandi assemblee, ed avranno una volta di più dimostrato di essere, essi, la prima e grandissima base della economia e del patriottismo nazionale.

* * *

E poichè accenniamo anche al patriottismo di cui tutte le classi e quelle agrarie in particolare ci dànno esempî luminosi, vogliamo fare un significativo accenno all'ammirando e poderoso ausilio morale, ed anche materiale, che dànno al popolo anche le autorità ecclesiastiche.

Dai Principi della Chiesa, agli Arcivescovi, ai Vescovi, ai Canonici ed ai modesti e buoni Parroci

di montagna, è tutta una fervida e nobilissima gara nell'incuorare il popolo, sia colla parola, sia coll'esempio, offrendo collane e anelli episcopali, e medaglie, e croci, ed " ex-voto " da fondere nel santo crogiuolo della Patria.

Niun dubbio che dal pergamo altissimo della Santa Sede è venuta loro la parola eletta e divina della carità e del buon consiglio.

Parola, che il popolo — tornato più che mai alla fede, nell'ora del travaglio e del tormento — accetta con gioia e con gratitudine.

CARLO ALBERTO CORTINA.

Intensifichiamo la coltivazione del lino!

Faccio seguito all'interessante articolo del collega Cav. Carlo Bonetti, che, nel Fascicolo 720 del 16 Novembre, in confronto alla eventuale deficenza del cotone, decretataci dalla iniqua coalizione di Ginevra, segnala come buon surrogato la fibra di Ginestra, che, fino ad oggi, è stata sempre trascurata, anzi, se vogliamo essere più precisi, si è sempre considerata come la pianta della sterilità.

L'articolista espone diffusamente e con dati positivi le diverse proprietà di questa povera pianta, che restò sempre abbandonata allo scempio delle mandrie pascolanti, ed i pregi della stessa saranno tanto più tangibili in quanto la pianta non importerà, come molte altre invece pretendono, alcuna spesa di coltura e potremo disporne in rilevante quantità nelle zone di colle e montuose, ove nasce spontanea, refrattaria a malattie e resistente sotto qualsiasi contrarietà stagionale.

Un'altra pianta, di miglior pregio, potremo praticamente opporre e con risultati di assoluta positività al prodotto anglo-egiziano che ci sarà tolto, per buona grazia dei nostri amici di fuori: *il Lino.*

Mezzo secolo fa il Lino occupava oltre 30 mila Ea. delle nostre terre ed abbiamo avuto il grande torto di far decadere tale coltivazione, cedendo alla concorrenza dei lini russi, provinienti dalle famose terre nere, mentre per la nostra poca attività industriale nella lavorazione degli olii da semi, si accentrava in Marsiglia un lavoro che doveva invece diffondersi negli scali del nostro Mezzogiorno, anche perchè in quei porti avrebbero potuto convenire a miglior mercato, per questione di vicinanza, la sovrabbondante produzione dell'Egitto, della Russia e dell'India.

Bisognerà dunque, e subito, ricondurre la coltivazione del Lino, all'importanza di una volta, ed anche superarla.

Trattasi di una coltivazione abbastanza facile, di breve durata, sufficientemente refrattaria alle malattie, poco attaccata dagli insetti e di non faticoso raccolto.

Le nostre terre generalmente si adattano bene alla coltura che, in ogni modo, preferisce un impasto di media consistenza piuttosto sabbio-argilloso che argillo-sabbioso.

E noi che abbiamo tante tante di codeste terre così bene adatte alla coltivazione del lino; che possiamo introdurre questa pianta nelle rotazioni, senza pregiudizio delle altre colture; che per la specialità del nostro clima meridionale abbiamo perfino la facoltà di beneficiare di questa pianta, anche come secondo raccolto, come lino dopo frumento precoce, o mais dopo lino. sia per rispetto a noi stessi, per quel grado di rinomanza in cui siamo assurti nelle discipline agrarie, sia per far convergere una scaturizione di sollievo e di resistenza contro l'assedio economico che si vuole brutalmente perpetrarci, dobbiamo metterci subito all'opera.

E sarà anche un provvedimento doveroso, perchè è perfino vergognoso ricordare che, con tanta dovizia di sole e di fertilità, il nostro Paese sia stato e sia tuttora tributario dell'estero di oltre il 40 % di lino necessario al consumo e tale merce rappresenti il 75 % delle materie tessili importate!

E per l'olio di linseme? Peggio ancora! Le importazioni sovrastano le esportazioni del 90 %, con un graduale crescendo rilevantissimo, mentre l'olio di lino rappresenta il 70 % su tutti gli altri olii di semi (colza, ravizzone, arachide) importati.

Sentite che cosa pensano gli americani sulla importanza di tale cultura:

C. R. Dodge nel « The present Status of Flax culture » negli Stati dell'Unione, considerando l'apporto economico procurato in quei Departments dal Lino, si preoccupava di una possibile concorrenza della vecchia Europa, ma si rallegrava nella constatazione che essa non aveva ancora compreso dove e come avrebbe potuto esercitare detta concorrenza, ed intanto consigliava di aumentare affrettatamente la cultura nei confini dello Stato, per far fronte alla sempre maggior richiesta internazionale e monopolizzarla.

Ora, che la vecchia Europa sia, secondo quell'americano rimasta in tale ignoranza, niente di male; peggio per essa! E' la nostra giovane Italia, così piena di risorse e di solerti attività, che deve invece seguire tutte le iniziative da cui esimersi, ora e per sempre, dalle dipendenze del di fuori! Le sanzioni economiche devono costituire per noi, come una scuola di guerra, per il definitivo perfezionamento a vivere esclusivamente del nostro, senza dipendere da alcuno, amico che sia o che tale si professi. Staremo più tranquilli e tanto meglio se nessuno ci cercherà o avrà bisogno di noi...

GINO FEDELI.

Il " mal vinato „

Nei medicai si vedono comparire abbastanza di frequente delle larghe chiazze che sono il segno di una malattia non fra le più blande. Tale malattia che colpisce le patate, gli asparagi, i pomidoro e tante altre piante, colpisce anche l'erba medica, recando alle volte gravi danni.

Il mal vinato, che scientificamente viene chiamato Leptosphaeria Circinans, è un fungo che vive e si sviluppa appunto sulle radici dell'erba medica, le quali radici marciscono, rivestendosi in seguito di una specie di feltro color vinoso.

Le foglie della pianta e tutte le parti verdi aeree, dapprima si presentano clorotiche, in seguito muoiono.

Le piante colpite si riconoscono subito, poichè si svellono con molta facilità, dato che le radici essendo fradicie si rompono alla trazione.

Sia noto all'agricoltore che tale fungo si propaga da una radice all'altra per contagio ed è facile quindi vedere, in breve tempo, un medicaio completamente infestato.

In simile occasione, l'agricoltore diligente, deve intervenire falciando e bruciando subito le piante malate; dovrà tosto scassare ad una profondità di un metro e se fosse necessario anche più, distruggendo poi le radici, e spargendo della calce viva in polvere che mescolerà bene col terreno.

Se il medicaio fosse completamente infestato sarà più conveniente romperlo e spargervi poi della calce viva in abbondanza.

ADRIANO ALY-BELFADEL.

Intensifichiamo la pollicoltura e coniglicoltura

Le sanzioni dettate dalla cocciutaggine inglese se sono dolorose e offensive per il nostro popolo servono benissimo per un esperimento di mobilitazione civile. Questa nostra affermazione può sembrare paradossale, ma è invece abbastanza giusta.

La riduzione dell'alimentazione carnea non può fare che bene. Senza essere vegetariani al cento per cento si può vivere ottimamente riducendo la consumazione della carne bovina al sessanta per cento e molto bene ha fatto il governo a mettere i freni a questo consumo che dopo tutto, oggidì, affioriva più sulle tavole degli agiati che dei poveri. Da queste restrizioni in fondo nessuno può dolersi... salvo ben inteso i macellai!

Viceversa chi ne potrà godere — non vi è mai un male che non sia un bene per qualcuno — saranno i pollivendoli ed i venditori di carne di coniglio ad approfittarne. Così l'avicoltura torna in auge e polli, piccioni, conigli, anatre, oche, faraone, tacchini si preparano a pagare il fio... Se le future vittime sapessero loro cosa le aspetta chissà quanti telegrammi di protesta invierebbero a Ginevra!

Risorgeranno così in città e fuori città i piccoli allevamenti famigliari di pollicoltura e di coniglicoltura che dopo tutto all'utile sicuro ed accertato saranno una graziosa, sana e gentile forma di dopolavoro.

Il canto dei nostri pennuti amici ricomincerà a farsi sentire da villa a villa, da giardino a giardino, da terrazza a terrazza e non sarà spiacevole... tutt'altro; ci darà l'illusione di essere in campagna pur restando, ahimè, in città. Sarebbe inutile aggiungere come si possano allevare pulcini e galline in piccoli recinti: ormai il segreto è vecchio quanto l'Arca di Noè e non saremo certamente noi a comprovare e a voler dimostrare, che allevati razionalmente in quantità relativa, essi costano ben poco per il loro allevamento. I resti della cucina e una qualche manciata di granone e un po' d'erba sono sufficienti a mantenerli grassi e floridi.

Certo l'igiene va osservata. E' una cosa logica che non ha bisogno di dimostrazioni. Sane regole igieniche tengono lontane le malattie, il cattivo odore, la sporcizia. Chi non ha l'animo di comprendere queste elementari esigenze non ne faccia di nulla e lasci ai veri volonterosi il compito di fare gli allevatori.

La coniglicoltura dal dopoguerra ad oggi ha fatto grandi passi. E' finita la storia di certe sciocche prevenzioni contro la carne di coniglio. Questa carne è sana, buona, digeribile, finemente squisita. In molti ospedali è data agli ammalati, e ai nefritici è pure somministrato il brodo che riesce leggero, gustoso, finissimo ed è indicatissimo per questa malattia. Si cucina con facilità in moltissimi modi: fritto, lesso con salsa verde, in umido, arrosto, allo spiedo, ai ferri, in salmì ecc. ecc. Il cav. Giaquinto, cuoco di S. M. il Re, ebbe a scrivere un aureo libretto dal titolo: « Le 37 maniere di cucinare il coniglio » e perciò con un testimone così autorevole vano sarebbe l'insistere per dimostrare la commestibilità della carne di coniglio, le cui calorie stanno al disopra della carne di vitello.

Vi è un altro tornaconto ad allevare il coniglio ed è quello di ricavarne la pelle. Infatti da queste pelliccie ben lavorate da tecnici e da chimici esperti — ne abbiamo a Milano come a Firenze, a Torino come anche a Roma, — si possono ricavare bellissime imitazioni di *martora*, di *chinchilla*, di *sedeskin*, di *opossum* ecc. ecc.

Di queste pelli siamo tributari della Francia, della Russia, dell'Inghilterra e della Germania per molti milioni all'anno, denaro che sanzioni in corso, stanno molto meglio fra noi che nelle tasche degli industriali esteri.

E poichè si tratta di controbattere le sanzioni, controbattiamole anche in questo commercio.

Vedano per certo le nostre signore che gli attuali stabilimenti italiani per la valorizzazione delle pelli di coniglio nulla hanno ormai da invidiare agli stabilimenti esteri, e perciò, anche per qutsto prodotto, si dia la preferenza alla produzione italiana incrementandola, perchè, purtroppo, ogni anno dobbiamo fare molti acquisti di pelli anche grezze dai nostri nemici. Chiamiamo « *nemici* » coloro che ci sanzionano, nè possiamo chiamarli altrimenti.

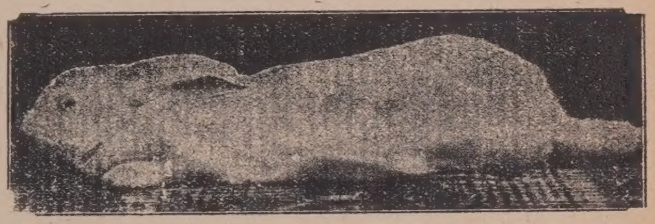
L'allevamento dei conigli ad uso casalingo è facile. Se è vero che il pollo mangia di tutto, il coniglio esige il mangiar sano ed appropriato più possibilmente che sia e alternato.

Gli ortolani possono essere dei buoni provveditori con foglie d'insalata, di cavolo, di rape, ecc. ecc. Da buon roditore, il coniglio mangia carote, rape, patate cotte, frutta diverse, nonchè orzo ed avena, da somministrare solo di tanto in tanto.

Non parliamo poi come sia ghiotto di pane e di crusca. Gli avanzi di tavola si può dire sono specialmente fatti per lui.

Il coniglio è pulitissimo e gradisce molto che l'igiene sia curata. E' il modo anche sicuro per tenere lontano l'odore ammoniacale delle orine e le malattie.

Vi sono oggidì delle gabbie d'allevamento per fattrici, per maschi e per piccoli che costano poco e sono praticissime. modo per cui l'allevamento del coniglio si può fare facilmente nei granai, nelle terrazze, nei giardini, nelle rimesse ecc.



Il Lessona ha lasciato scritto: « L'allevamento del coniglio domestico è il completamento indispensabile di ogni importante opera agricola grande o piccola, richiedendo poca spesa, poco lavoro, essendo alla portata di tutte le borse e perchè dà, quando sia ben diretto, guadagni certi ».

Bene ha fatto la Federazione Fascista dei Pollicoltori e dei Coniglicultori a mettersi a disposizione del R. Governo per combattere le sanzioni anche in questo campo della produzione carnea nazionale.

Sta ora, a enti e privati di raccogliere questo squillo di diana e mettersi al lavoro con amore, con tenacia e con ferma volontà dando sviluppo a questi interessanti allevamenti.

CARLO BONETTI.

Agricoltori!

Date, o vendete, o prestate oro alla Patria!

Offrite tutti i rottami metallici che potete raccogliere!

Per i nostri castagneti

Il castagno, nella sua duplice qualità di albero da frutto e da legname, occupa un posto di speciale importanza nell'economia agraria italiana. Ciò risulta in modo evidente dall'esame di queste cifre che ci dà il Prof. Remondino (1).

Legname da ardere e da costruzione qu. 10.000.000 del valore di	L.	250.000.000
Castagne qu. 6.000.000 a L. 120 il qu.	»	720.000.000
Totale	L.	970.000.000

Se poi si aggiungono il valore turistico del bosco di castagno per la bellezza che conferisce al paesaggio, ove esso domina e la sua azione spiccatamente protettiva dei terreni dalle acque, si vede subito quale interesse vi sia a curarne la conservazione, ad accrescerne giudiziosamente l'estensione.

Ed invece bisogna purtroppo riconoscere che la coltivazione del castagno va diminuendo per un complesso di diverse cause concomitanti, ma che forse hanno un'unica origine: la trascuratezza, l'abbandono, in cui viene lasciata questa pianta.

Infatti, mentre nella maggior parte delle branche della nostra agricoltura si sono fatti progressi notevoli, adottando in misura maggiore o minore, ma sempre sensibile, metodi di coltura razionali, in modo da controbilanciare con i maggiori redditi, l'aumento delle spese, nei riguardi del castagno si è rimasti pressochè stazionari. La resistenza che la mentalità conservatrice dell'agricoltore, restio per natura ad accettare le novità, oppone, com'è noto, al progresso, si può dire che cresca in ragione dell'altitudine, onde nella montagna essa è pressochè nullo. A ciò contribuisce, bisogna aver la franchezza di dirlo, anche la mancanza di assistenza tecnica, la quale ha cominciato a far sentire timidamente la sua azione soltanto dopo l'istituzione del Segretariato della montagna; timidamente, perchè le possibilità ed i mezzi, di cui dispone, sono impari alle difficoltà da superare e ai bisogni da sopperire.

Al castagneto dunque, specie a quello da frutto, si è continuato sempre a chiedere, dandogli assai poco: gli sono stati domandati frutti, legna, strame, in compenso di qualche potatura, di qualche rinnovamento non sempre fatti a dovere, di qualche sommaria sistemazione del terreno. Qual meraviglia allora se le selve secolari hanno cominciato ad accusare una diminuzione di prodotto, se il terreno, eroso dalle acque, ha lasciato a nudo le radici; se le malattie, specialmente il *mal dell'inchiostro,* hanno trovato facile attecchimento in organismi indeboliti dalla vecchiaia e dall'esaurimento? Qual meraviglia se spesso i proprietari hanno preferito realizzare un immediato guadagno, vendendo il legname alle fabbriche di tannino, senza preoccuparsi delle sorti future dei loro terreni così denudati? Ma se il quadro della coltivazione del castagno non è roseo, non deve neppure ritenersi catastrofico, purchè non si indugi a provvedere. Occorre all'uopo intensificare da parte degli organi competenti, la propaganda per il miglioramento dei castagneti, persuadendo i proprietari che anche il castagno, come ogni altra pianta, ha bisogno di cure amorose, alle quali saprà rispondere con l'aumento dei prodotti.

Parallelamente a questa azione si rende indispensabile però che venga anche iniziata un'opera di sperimentazione rigorosa che consenta di trarre norme sicure sulla concimazione, sulle cure culturali in genere, sulla preparazione del prodotto, sulla lotta contro le avversità. Compito questo che dovrebbero assolvere le scuole di agraria, e le cattedre ambulanti che si trovano più prossime alle zone del castagneto, colmando una lacuna che esiste purtroppo nei riguardi di questa pianta. Basta consultare le molte pubblicazioni che se ne occupano, per rendersi subito conto della scarsezza di dati, i quali si ripetono e si ricopiano da una all'altra, rimontando ad epoche lontane non solo, ma che il più delle volte per essere tratti da autori stranieri, non presentano alcuna utilità per noi, perchè si riferiscono a terreni e climi che nulla hanno a che vedere coi nostri (2).

Una delle principali questioni relative al miglioramento dei castagneti riguarda la viabilità, la quale costituisce il primo coefficiente per facilitare tutte le operazioni culturali e per influire quindi sulla diminuzione delle spese. Le mulattiere, spesso veramente bellissime che si arrampicano sui nostri monti ed i sentieri che intersecano i boschi, risalgono ad epoche remote, mentre, in genere, assai poco si è fatto ai nostri tempi a questo riguardo. Infatti l'opera degli Enti ha avuto di mira in prevalenza, se non proprio esclusivamente, l'ampliamento e la sistemazione delle strade rotabili, trascurando non solo la costruzione, ma anche la manutenzione di questa viabilità secondaria, di queste vene capillari di importanza vitale per la montagna che spesso divengono impraticabili, specie dopo le piogge. Pertanto a questa opera di sistemazione, di riattamento, di ampliamento delle strade mulattiere e di sentieri, dovrebbe rivolgersi l'attenzione e l'aiuto dei vari Enti: Stato, Provincie, Comuni.

Il dilagare della *malattia dell'inchiostro* per la quale non si è ancora trovato nessun rimedio veramente efficace ha posto in primo piano il problema del rinnovamento dei castagneti, poichè, come per la fillossera non vi è altra difesa che la ricostituzione su viti americane, così contro il mal dell'inchiostro non ci si può difendere che con la sostituzione del castagno giapponese a quello nostrano. Di qui la necessità di studiarne l'adattamento ai vari terreni, l'affinità con le diverse varietà del castagno nostrali, l'influenza dell'innesto su le qualità del prodotto, sulla longevità delle nuove piante e così via, problemi che rendono perplessi gli agricoltori, ai quali perciò deve venire in aiuto la sperimentazione degli organi scientifici competenti. Ma il miglioramento dei castagneti non potrà conseguirsi se non si provvederà anche a fertilizzare in qualche modo il terreno depauperato da un'altra secolare coltivazione, che ha asportato molto di più di quanto non abbia restituito. Però il problema della concimazione attende ancora di essere posto su basi razionali che tengano cioè conto, non solo delle esigenze alimentari della pianta, ma anche della possibilità pratica di attuazione e della sua convenienza economica; così ad esempio, se la concimazione organica appare come la più efficace, purtuttavia trova ostacoli non lievi sia nella scarsezza di letame, a causa della deficienza degli allevamenti zootecnici in montagna, sia nelle difficoltà di trasporto. D'altra parte invece, la concimazione chimica, oltre alle incertezze sulle formule più convenienti, lascia adito al dubbio sulla sua efficacia per la facilità, con cui i fertilizzanti possono essere asportati dalle acque, data la situazione acclive e sconvolta del terreno nella maggior parte dei castagneti. Potrà forse essere più utile il sovescio concimato chimicamente. Ma comunque, si tratta di questioni che attendono tutte la loro soluzione definitiva, sia pure diversa da regione a regione. E altrettanto dicasi per quanto riflette la raccolta, la conservazione e la trasformazione dei prodotti, operazioni tutte che potrebbero essere suscettibili di miglioramento, ma sempre in seguito a esperimenti e prove rigorosamente condotti da competenti. Concludendo, perchè la propaganda per una più ra-

(1) Prof. Carlo Remondino: *Il castagno* — G. B. Paravia e C. — Torino-Roma.

(2) Ad esempio il Remondino e il Vigiani nei loro libri sul castagno per determinare il fabbisogno in concimi si servono di analisi del Müntz e del Girard!

zionale coltivazione del castagno possa riuscire feconda di utili resultati, è necessario che sia posta sopratutto su basi di praticità; soltanto allora potrà venire accolta con fiducia dagli agricoltori.

Ed è anche indispensabile, a nostro modo di vedere, che lo studio scientifico di tutte le questioni che hanno attinenza diretta o indiretta con questa pianta, entri nel programma di ricerche sistematiche dei nostri Istituti agrari. Specialmente i giovani, cui spetta di continuare le nobili tradizioni della nostra scienza agraria, debbono convincersi che il campo di indagini sul castagno, pianta tipicamente italiana, è ancora vergine ed esteso e suscettibile perciò di dare le più grandi soddisfazioni agli studiosi.

Formuliamo quindi il voto, la speranza che in questa Italia rinnovellata il fascino romantico delle selve che ha ispirato pagine bellissime di letteratura, sia sentito anche dagli scienziati, invogliandoli a dedicare con fede e favore la loro opera allo studio completo di questa pianta e dei suoi problemi.

Ing. ALDO GIUNTINI.

Il "panello di lecitina,, nella alimentazione dei polli

Il problema dell'alimentazione degli animali allevati nell'azienda agraria si fa sempre più importante, anche per il fatto che, ancora oggi, gli alimenti costano troppo. Per questo l'allevatore accorto deve sempre più rigidamente applicare il principio: « *con la minima spesa il massimo tornaconto* », se vuole che le sue imprese siano redditizie. Ne consegue che, per raggiungere tale scopo, occorre introdurre nella alimentazione degli animali allevati nella azienda agraria, e quindi anche in pollicoltura, altre sostanze, che convenientemente possano sostituire, in parte, quelle comunemente adoperate, e che abbiano valore nutritivo apprezzabile e basso costo.

Trovato l'alimento o gli alimenti, l'allevatore può ricorrere ad essi, formando le razioni giornaliere che, nel mentre forniscono gli elementi nutritivi occorrenti, hanno il pregio di essere economiche.

Non vi ha dubbio che l'uso di razioni economiche, anche nell'allevamento dei polli, è oltremodo necessario, poichè il tornaconto finale del pollaio è in stretta relazione con il modo di alimentare gli animali stessi.

IL « PANELLO DI LECITINA ».

Fra gli alimenti economici deve annoverarsi il « *Panello di lecitina* », che ho studiato sin dall'anno 1921 nella alimentazione dei pesci alievati in stagno e in quella dei polli.

Verso quell'epoca visitando uno stabilimento chimico-farmaceutico, in cui si produceva lecitina dal rosso dell'uovo, la mia attenzione fu attratta da un residuo che in quel momento, non trovava una utilizzazione conveniente, al punto di essere considerato come una sostanza di poca o nessuna importanza o, meglio ancora, un capo morto inutilizzabile dell'industria.

Nella fabbricazione della Lecitina, che ha preso grande sviluppo anche in Italia, la materia prima adoperata è il rosso dell'uovo, che, liberato dall'albume, viene trattato con solventi varii, a seconda del metodo adottato per separare la Lecitina dalle altre sostanze contenute nel tuorlo.

Si può calcolare, approssimativamente, che 100 uova fresche dànno kg. 1,755 di rosso, kg. 2,765 di Albumina, kg. 0,130 di Lecitina in pasta.

La parte che rimane indisciolta nel solvente usato, separata per mezzo di un filtro e torchiata, va a costituire quello che io ho chiamato « Panello di Lecitina ».

Tale denominazione, se non esatta, è però utile nel campo zootecnico, per ragioni di similitudine con i residui di estrazioni varie, a mezzo tarchiatura, e che prendono il nome di « panelli ». Il Prof. Ugo Basso, ad esempio, che raccomanda largamente l'alimento da me studiato, lo chiama « *tuorlo d'uovo delecitinato* ».

Io preferisco la prima denominazione, perchè essa, se anche non da sola, ha contribuito a diffondere l'uso di questo mangime fra gli allevatori.

COMPOSIZIONE CHIMICA DEL « PANELLO DI LECITINA ».

Qualunque essa sia la denominazione, che si preferisca dare al prodotto in parola, resta ormai dimostrato che esso ha una importanza grandissima nella alimentazione dei polli.

Fui subito attratto da questo prodotto, che si presenta farinoso, di un bel colore giallo-oro, appena ottenuto, ma che poi va scolorendo, specie se esposto alla luce, sino a divenire giallo-chiaro, di facile conservazione e per lunghissimo tempo, e lo volli studiare, innanzi tutto dal lato chimico per conoscerne il valore alimentare.

Dalle prime ricerche trovai che, mentre il tenore in acqua era bassissima (umidità 7,28 %), il quantitativo di sostanze proteiche era molto alto (sostanze proteiche 50 %) e così pure quello dei sali minerali (ceneri 2,85 %).

Trovai inoltre che le sostanze proteiche, per la gran parte, erano digeribili.

Ripetei le ricerche analitiche su campioni prelevati in altri stabilimenti chimico-farmaceutici e, come media, ottenni che la proteina greggia era contenuta per il 43 %, mentre la digeribile era rappresentata dal 37 %. Trovai anche il 24 % di grassi, mentre la media dei sali minerali e dell'umidità si manteneva vicina ai quantitativi trovati nel primo campione.

Conclusione: la sostanza si presentava con importanti caratteri alimentari, ponendola fra i migliori mangimi concentrati usati nell'alimentazione del bestiame e, in modo speciale, dei polli, quali la farina di carne di mammifero e quella di pesce.

Dal confronto risulta:

	Proteine		*Grassi*
	greggie	*digerib.*	
Panello di Lecitina	43,0	37,0	24,0
Farina di carne	48,9	35,9	13,0
Farina di pesce	48,4	43,6	11,6

e di conseguenza il « Panello di Lecitina » si può considerare, dal punto di vista alimentare, pari alle due farine, con il vantaggio di essere un alimento, che, anche somministrato in quantità superiore a quella stabilita giornalmente, e per lungo periodo, non darà mai sapore cattivo alle uova e alla carne, come avviene per le due farine sopra menzionate; ha una composizione chimica più adatta, per i polli, delle due farine, essendo il « Panello di Lecitina » non altro che rosso d'uovo impoverito della Lecitina e di qualche altra sostanza, ma provvisto, e bene, oltre che di sostanze proteiche e grassi, di nucleina e di sali minerali, facilmente, questi ultimi, assimilabili dall'apparato digerente dei polli e facilmente trasformabili per la deposizione delle uova.

LE PRIME ESPERIENZE DI ALIMENTAZIONE.

Le prime esperienze di alimentazione le feci sui pesci. Il perchè dell'esperimento sui pesci sta nel fatto che allora, quale assistente alla Stazione di Biologia ed Idrobiologia applicata di Milano, mi occupavo della alimentazione artificiale dei pesci allevati in stagno.

Successivamente però pensai che il « Panello di Lecitina » poteva trovare una più larga e conveniente utilizzazione nella

alimentazione dei polli e degli animali di bassa corte in genere, anche perchè la stagnicoltura non trovava allora grandi simpatie come pure non trova oggi.

Iniziai le prime esperienze, che mi dovevano servire di orientamento. Stabilii infatti che il quantitativo, per capo grosso, poteva oscillare fra i 2 e i 5 grammi di « Panello di Lecitina » al giorno; che una quantità maggiore non era conveniente, nè dal lato economico, nè da quello igienico. Ai pulcini il nuovo alimento si poteva somministrare, sin dai primi giorni, nella quantità di 1-2 grammi giornalieri. Tanto le ovaiole che i pulcini erano ghiottissimi del nuovo mangime e dalla sua somministrazione ricavavano apprezzabili vantaggi.

Fissata la quantità giornaliera, che si poteva somministrare, passai alle prove di alimentazione di ovaiole, per vedere come l'alimento poteva agire sulle uova e cioè sulla quantità e qualità di esse.

Anche qui ebbi dei risultati apprezzabilissimi. La differenza nel quantitativo di uova deposte dai gruppi, ai quali somministravo il « Panello di Lecitina », in ragione di 5 grammi al giorno, fu abbastanza grande; le uova inoltre raggiungevano un peso maggiore di quelle deposte da galline alle quali non si somministrava il « Panello » e il tuorlo era più rosso. Feci prove e controprove per eliminare gli eventuali errori e, come conclusione, ebbi la certezza che il « Panello di Lecitina », sottoprodotto inutilizzato della fabbrica della Lecitina, trovava una importante utilizzazione nell'alimentazione dei polli e, in modo speciale, in quella delle ovaiole, per l'aumentata deposizione di uova, di peso più alto e con tuorlo più rosso, e in quella dei pulcini, perchè essi crescono più rapidamente e sani.

Nè d'altra parte poteva essere altrimenti, poichè il « Panello di Lecitina », come anche ho detto in precedenza, altro non è che il tuorlo d'uovo impoverito della Lecitina e di qualche altra sostanza e, come avviene per il grano, non completamente.

Le esperienze di alimentazione con razioni addizionate di « Panello di Lecitina » sono state continuate e ripetute su soggetti di razze diverse e sempre hanno confermato i primi risultati.

Per questo, a cuore tranquillo, con articoli pubblicati su vari giornali, e nelle numerose conferenze di pollicoltura tenute per incarico della Unione delle Massaie della campagna, feci conoscere tale importante prodotto agli allevatori, molti dei quali vollero introdurlo nei loro pollai.

Tutti indistintamente ottennero buonissimi risultati; tutti poterono constatare una aumentata deposizione di uova e di peso superiore; constatarono pure i buoni risultati nella alimentazione dei pulcini.

Ben presto il prodotto fu richiesto e così le fabbriche poterono, come lo possono presentemente, facilmente smaltire il residuo della estrazione della Lecitina.

I prezzi allora, come oggi, variano da L. 1,50 a 2,50 e 3 al chilo, a seconda dell'epoca di acquisto e, di conseguenza, del prezzo di mercato delle uova.

Ma se il prodotto viene anche acquistato alle quotazioni più alte, è sempre da ritenersi convenientissimo e può sostituire, pur non tenendo conto dei suoi requisiti speciali, altri alimenti concentrati, che sono stati e vengono tuttora raccomandati agli allevatori di polli, come, ad esempio, le farine di carne.

Potrebbe richiedersi, perchè il « Panello di Lecitina » non viene raccomandato nella alimentazione dei bovini o di altri animali allevati nella azienda agraria. Certamente tale alimento potrà dare risultati ottimi, specie nella alimentazione delle bovine da latte e dei vitelli. Ma il quantitativo di prodotto, che le diverse fabbriche italiane possono fornire, non sarà tale da fronteggiare le eventuali richieste, che, naturalmente, sarebbero molto superiori a quelli che occorrono per i polli e per gli animali di bassa corte in genere, per quanto il consumo di uova, da parte dei laboratori che preparano Lecitina, sia molto grande e ascenda a milioni di uova all'anno, in parte fornite dal mercato interno e in parte dall'estero.

Per le ragioni sopra esposte e per quelle conseguenti di indole economica, ho limitati i miei studi ed i miei esperimenti alla alimentazione dei polli.

CONCLUSIONE.

In seguito a tali studi ed esperimenti, posso, con piena coscienza, raccomandare l'aggiunta ai pastoni, sia umidi che asciutti, usualmente adottati da ciascun allevatore, del « Panello di Lecitina », in sostituzione delle farine di carne o di altro alimento animale, in ragione di 5 grammi giornalieri per capo grosso o di 1 grammo per pulcino e per giorno nei primi 15 giorni di vita e di 2 grammi dal quindicesimo giorno in avanti.

Così, suggerendo l'uso del « Panello di Lecitina », elimino gli inconvenienti di razioni per polli a formula fissa e lascio che le formule adottate da ciascun allevatore siano mantenute. Elimino cioè l'inconveniente di imporre una formula fissa e non sempre adottabile, perchè qualcuno degli ingredienti suggerito può in luogo non trovarsi o perchè in luogo può trovarsi qualche altro alimento, che può dare uguali risultati.

Concludendo, ogni allevatore di polli, adotterà la razione giornaliera più opportuna; se in essa entrano farine di carne, queste verranno sostituite con il « Panello di Lecitina »; se nella formula non entrano le farine di carne, aggiungerà il « Panello di Lecitina » nei quantitativi indicati, acquistando il « Panello » od ordinandolo alle fabbriche di Lecitina o di medicinali a base di Lecitina.

L'aggiunta dei 5 grammi di « Panello di Lecitina » alla razione giornaliera, anche acquistando il prodotto al prezzo massimo raggiunto di L. 3 al chilo, rappresenta una spesa in più per giorno e per capo grosso, di centesimi uno e mezzo, largamente compensata da una maggiore deposizione di uova. Che se poi il « Panello di Lecitina » sostituisce altri alimenti, questo aumento non si ha più, essendo i prezzi delle farine di carne di primissima qualità, quasi uguali a quelli del Panello, con la differenza che il « Panello di Lecitina » è prodotto italiano, mentre le farine di carne, siano esse di mammifero che di pesce, sono prodotti importati dall'estero.

Dott. BERNARDO BERNARDI.

Nel prossimo fascicolo

*Nel prossimo fascicolo pubblicheremo il nostro programma degli abbonamenti che, sarà molto ricco di combinazioni. Pubblicheremo anche il sommario dell'*Almanacco degli Agricoltori 1936 *(il 20° della serie) che sarà interessantissimo per articoli e illustrazioni originali.*

Non pubblicheremo però l'indice dell'annata, ritenendo superfluo dedicare ad esso le solite quattro pagine. E ciò conforme alle superiori direttive del risparmio della carta, in omaggio alle quali direttive, noi, avendo per l'addietro già ridotto il numero delle pagine, ne toglieremo altre quattro un fascicolo sì e l'altro no.

Ma, in compenso ci studieremo di fare entrare più materia nel fascicolo, stampandolo a tre colonne invece di due, e componendo le rubriche fisse in corpo tipografico più piccolo, ed ugualmente chiaro e leggibile.

La carbonificazione del vino

L'anidride carbonica, convenientemente applicata al vino permette ai pratici il modo di depurare perfettamente i liquidi fermentati e di renderli serbevoli.

L'acido carbonico, come è noto, agisce quale antisettico; esso soffoca i più infesti microrganismi che possono causare alterazioni nel vino, per cui, sotto la sua azione, questi parassiti, resi inattivi, precipitano lentamente sulla fondata, e si possono poi separare col travaso.

Crediamo quindi non inutile di diffonderci alquanto su tale argomento.

Abbiamo due mezzi per sciogliere nel vino l'acido carbonico.

Il primo ci è dato da una sorgente naturale, dalla decomposizione dello zucchero, per mezzo dei saccoromicti, e fu praticato fin qui soto diversi nomi, di rifermentazione, di governo, di cappello, ma riducendosi infine ad una sola e medesima cosa. La rifermentazione presenta però un doppio vantaggio. Oltre al produrre dell'acido carbonico, essa toglie una parte delle sostanze albuminoidi precipitabili e delle albumine peptonizzate che servono alla nutrizione dei fermenti, e pone gli altri microrganismi, i germi delle malattie, in condizioni difficili di vita e di riproduzione per mancanza di nutrimento. I saccaromiceti agiscono in questo caso come i virus attenuati nel corpo degli animali, i quali svolgendosi privano l'organismo dei materiali appropriati alla nutrizione ed alla vita di altri microrganismi patogeni, congeneri, ma più virulenti.

Il secondo mezzo è la dissoluzione diretta dall'acido carbonico nel vino, valendosi della pressione o di un abbassamento di temperatura. Con questo altro modo però, bisogna rinunciare ad agire sulle sostanze azotate del vino, il che può essere in alcuni casi indifferente, mentre in altri può presentare qualche inconveniente, od almeno condurre a risultati meno perfetti.

Forse sarà utile applicare ambidue i sistemi, facendoli agire successivamente.

La pratica dirà se non sia conveniente assoggettare i vini, prima alla rifermentazione, provocata coi saccaromiceti, e quindi iniettarvi acido carbonico artificiale, lasciando o meno, fra queste due operazioni un periodo di tempo nel quale il vino sottratto all'azione dell'acido carbonico, possa sentire l'influenza dell'ossigeno atmosferico e subire parte di quelle modificazioni, che possono essere necessarie all'affinamento del vino, fino dai primi periodi della sua vita.

Ci limiteremo pertando a dire come si possa iniettare artificialmente questo acido nelle botti, quando il vino si è fatto limpido, e l'enologo non si prefigge altro scopo che di ben conservare i suoi vini.

Per l'infezione dell'anidride carbonica occorre stabilire nelle cantine uno speciale impianto di tubi che mettano in comunicazione le botti l'una con l'altra, disponendoli nel modo seguente.

Ogni botte è munita di un cocchiume che porta due tubi; il primo si affonda nel vino fin quasi in fondo al recipente, il secondo è breve e non si abbassa mai oltre il cocchiume stesso. Per mettere i comunicazione le botti fra di loro si unisce per mezzo di un raccordo di gomma il tubo breve della seconda col tubo lungo della terza botte e così via sino alla fine.

Stabilita la comunicazione si porta il cilindro contenente l'acido carbonico liquido vicino alla prima botte, lo si unisce col tubo lungo della medesima e così tutto il sistema è a posto. Si apre allora lentamente e con ogni precauzione la vite che sta sopra il cilindro dell'acido carbonico e si lascia sprigionare una leggera corrente di quest'acido, il quale passerà nella prima botte, quindi nella seconda, nella terza, ecc., disciogliendosi lentamente nel liquido ed in proporzione tanto più forte, quanto più la temperatura sarà bassa.

Perchè la dissoluzione succeda in maggiore quantità occorre che l'acido abbia nelle botti una leggiera pressione, perciò è consigliabile di chiudere il tubo breve dell'ultima botte con una vescica, la quale, sotto l'azione dell'acido, si gonfierà.

Quando la vescica sarà ben gonfiata si chiuderà il rubinetto del cilindro generatore d'acido carbonico, e detto acido lentamente si scioglierà nel vino, il che sarà reso evidente dal diminuire di volume della vescica.

Si riaprirà allora la corrente di acido carbonico per ottenere altra pressione e si ripeterà l'operazione finchè non si disciolga più gas nel vino.

Occorrono alcune avvertenze.

Prima di tutto, l'intero sistema di tubi comunicanti da una botte all'altra deve essere a perfetta tenuta di gas. In secondo luogo le botti non devono essere perfettamente piene, perchè occorre che l'acido carbonico abbia modo di espandersi nel vuoto che sta alla parte superiore della botte e formarvi una specie di camera di pressione. Finalmente la vescica, che può essere animale, oppure una leggiera pellicola di gomma elastica, non si deve applicare al tubo dell'ultima botte finchè questo non abbia emesso una certa quantità di acido carbonico, e ciò per dargli agio di trascinare con sè tutta l'aria contenuta nei tubi del sistema.

Invece di applicare al tubo terminale dell'ultima botte una vescica, che presenta l'inconveniente di rompersi facilmente e che non sempre si può sostituire, si può adoperare un tappo ad anello di gomma apparecchio semplicissimo, costituito da un tappo in legno, munito di due fori, comunicanti coll'interno della botte. Questi fori sono chiusi da un anello di gomma, che fa leggera pressione sui medesimi, e quindi causa una pressione nell'interno delle botti, dalle quali l'acido carbonico non può sprigionarsi senza vincere la resistenza che presenta l'anello di gomma.

E' facile intendere come cambiando questi anelli si possano avere pressioni di diversa intensità. Solo dobbiamo osservare che le botti, munite di sportello superiore, difficilmente si presteranno all'impianto dei tubi comunicanti, poichè sarà molto difficile chiudere ermeticamente le fessure degli sportelli, che lascieranno disperdere l'acido, per poco che esso faccia pressione internamente. Per ovviare a questo inconveniente si dovranno munire le botti di controsportello, fornito di viti di pressione e di una chiusura di gomma elastica.

Prof. CESARE FORTI.

COSE LIETE

La casa del nostro valente collaboratore ed amico carissimo Dott. Cav. Uff. Arturo Aly-Belfàdel, dimorante a S. Maria di Sala (Venezia) è stata il 27 novembre scorso rallegrata dalle nozze della sua graziosa figliola Negma con il Signor Silvio Tombacco di Scorzè, assai stimato commerciante esportatore di prodotti nazionali in Austria e Germania. Giungano ancora al collega Aly-Belfàdel da queste colonne della Rivista Agricola *— che da tanti anni sono un po' anche le sue — le nostre più affettuose felicitazioni, ed agli sposi il nostro augurio bello di felicità serena e perenne.*

c. a. c.

CURIAMO LE PIANTE!

Consigli per Dicembre

Il candido niveo tappeto, che già riveste le alte valli alpine, ci preannuncia i rigori della stagione invernale ed il solerte coltivatore prende tutte le misure necessarie per proteggere le piante dal freddo ed impedire od almeno ridurre i danni del gelo.

Oltre alle comuni coperture con stuoie, paglia, muschio, foglie secche distese sulle piante erbacee ortensi, fiorifere ed ornamentali, oltre agli involucri cattivi conduttori di calore applicati alle piante arbustive e alle giovani piante arboree più delicate, si ricordi che gli strati polverulenti, come gesso, steatite, solfo o cenere setacciata, sono utili a salvaguardare i tessuti erbacei dall'azione delle brinate.

In caso di gelate occorre avere la cura di riparare dall'azione del sole determinante un troppo rapido disgelo, le piante colpite. Se non vi fosse possibilità di ombreggiarle, si ricorra ad aspersioni con soluzione di glicerina (gr. 20 per litro) fatte di primo mattino sugli organi mortificati dalle basse temperature.

Gli agrumi, le piante fiorifere, le piante sempreverdi tenute in serra, vanno facilmente ancora soggette all'azione di parassiti animali e vegetali, favoriti anzi nel loro sviluppo dall'ambiente caldo-umido. E' frequente, ad esempio, notare un essiccamento fogliare nelle azalee, nei rododendri, nei ciclamini della Persia, per le punture e le erosioni d'un insettino dal corpo allungato, stretto e piatto di color gialliccio, detto, per i danni che arreca, *peste dei tepidari* e tecnicamente *Heliottorips haemorrhoidalis*. Sta soltanto sulla pagina inferiore delle foglie, deponendo le uova sotto la epidermide: conviene perciò vigilare giornalmente ed osservare con attenzione le foglie interiormente per intervenire subito con trattamenti insetticidi a base di solfato di nicotina, sapone e polisolfuri nelle seguenti proporzioni:

Solfato di nicotina (tipo A)) gr. 150;
Sapone molle kg. 2;
Polisolfuri gr. 250;
Acqua kg. 100.

In luogo del solfato di nicotina e del sapone si può usare il «Monital», prodotto equivalente del Monopolio dei tabacchi, nella proporzione di un litro e mezzo su cento.

Altre volte può accadere di vedere essiccarsi quasi improvvisamente le piante fiorifere tenute in vaso, senza palese malattia nella parte aerea. Conviene ispezionare il sistema radicale, che probabilmente è stato eroso da certe larve tozze, bianchicce, apode, arcuate del Curculionide *Othioddhynchus sulcatus*. In tal caso si distruggano manualmente le larve e si rinnovi la terra.

Anche i *gorgoglioni* continuano a svilupparsi in serra, perciò di quando in quando si dovranno aspergere gli apici vegetativi specialmente e le foglioline più giovani con soluzione di solfato di nicotina.

Per meglio liberare le piante da molteplici insetti deturpatori o fitofagi si può ricorrere alle fumigazioni con tabacco (50 cm3 per m3 di ambiente durante un'ora).

Contro la muffetta grigia dei bottoni fiorali e delle foglie si eseguiscano irrorazioni con solfato di rame e calce a 0,5 %, distruggendo le parti colpite ed aerando nelle giornate serene la serra, durante le ore meno fredde.

Irrorazioni con poltiglia borgognona (solfato di rame e soda) sono consigliabili contro le tacche di seccherecio delle Begonie e dei Ciclamini.

Nei campi si combattono le grillotalpe spargendo esche al fluosilicato di bario.

Queste esche non servono per le arvicale, che saranno invece avvelenate con granturco al fosfuro di zinco, o da altre esche appositamente preparate in commercio, come il Verderin.

Nel frutteto e nella vigna si può verso la fine del mese togliere i rifugi artificiali disposti per la cattura delle tignole, riponendoli in casse con una parete di fitta rete metallica (con maglie non superiori al millimetro) affinchè nella prossima primavera possano sciamare gli insetti utili, cioè gli eventuali endofagi delle tignole.

Si potino i rami a corteccia screpolata dei peri e dei meli che furono colpiti nella scorsa stagione dalla *ticchiolatura*, facendo seguire un trattamento con soluzione di solfato ferroso al 15 %. Detta irrorazione è utile anche alle viti ed ai peschi affetti da *clorosi*.

I tronchi colpiti da *carie del legno* debbono essere scarificati sino a raggiungere il legno normale, che si disinfetterà con la suddetta soluzione di solfato ferroso e si coprirà di catrame o di mastice.

Le formazioni fungine a lingua, a mensola, a zoccolo eventualmente esistenti andranno tolte e distrutte con il legno sottostante imbrunito.

Dott. V. BONGINI.

Per dicembre nell'oliveto

L'oliva, anche quella raccolta a mano, può facilmente deteriorarsi se tenuta a lungo ammassata in cumuli alti. Essa si riscalda, muffisce e provoca una alterazione nell'olio già formato nell'oliva stessa che si trasmette poi nel prodotto che ne deriva.

Dopo averla accuratamente raccolta, occorre bene conservarla. Ciò si fa disponendola su graticci ove può restare, senza guastarsi, 10-12 giorni. Da esperienze fatte risulta che nell'oliva così conservata continua il processo di inoliazione per cui ben conservandola si avrebbe anche un reale aumento di prodotto in olio.

R. LUPI.

Nell'oleificio

L'olio nuovo prodotto e che si va producendo e non si vende subito e va quindi conservato per un tempo più o meno lungo, dev'essere prima chiarificato a sufficienza con riposo e decantazioni o travasi nel chiarifoio (almeno 3), ove si manterrà una temperatura di non meno di 14° o 15°, al pari che nell'oliario onde impedire che l'olio stesso per il freddo si addensi e geli, ostacolandosi così la deposizionf dei materiali sospesi.

Per le partite che il produttore vende al consumo direttamente converrà prima filtrare l'olio per renderlo perfettamente limpido il che lo fa, giustamente, meglio apprezzare.

Bisogna guardare alla natura dei recipienti di conservazione. Gli *orci* di terra cotta che servono per le piccole produzioni sono da scartarsi e vanno sostituiti con cilindri di bande stagnate (non di lamiera zincata). Per le grosse produzioni si usino cassoni di bande stagnate rinforzate da pareti di legno

o meglio cisterne solamente rivestite di mattonelle di vetro, o di Marsiglia; quelle stuccate a cemento sono attaccate dall'olio in breve e sconsigliabili. Tutti i recipienti poi debbono essere di capacità assortita per operare i travasi e non lasciarli scolmati.

Un consiglio pratico ed utilissimo per il produttore: abituarsi con l'uso accurato di olii non difettosi, fini, alle degustazioni dell'olio per poter riconoscere i pregi ed i difetti delle partite diverse prodotte durante la campagna olearia e per mettersi in grado di preparare con tagli opportuni tipi determinati più ricercati e meglio pagati dagli acquirenti.

F. BRACCI.

IN BIBLIOTECA

Varie ragioni, e particolarmente quella dello spazio, ci hanno fatto trascurare in questi ultimi tempi la rubrica della Biblioteca che ha pure la sua importanza per la necessaria coltura agraria dei nostri lettori.

Diamo frattanto l'elenco degli ultimi volumi pervenutici dalle varie Case Editrici, dei quali via via ci ripromettiamo di fare recensioni particolareggiate nel prossimo e nei successivi fascicoli. Assicuriamo poi gli Editori ed i Librai che coll'anno nuovo cureremo particolarmente questa rubrica.

— Arturo Ansaloni: *La moria degli olmi* e la diffusione in Italia dell'Olmo Siberiano, con prefazione di Onorato Traverso — Edizioni Selva — Bologna, Alemanno 17816 Lire 10.

— Gino Fedeli: *Le case per i contadini,* con prefazione di Carlo Alberto Cortina — 28 schemi di progetti e 8 illustrazioni fuori testo — Editore Giulio Vannini — Brescia, 1896 — Lire 10.

— Domenico Sartori Di Borgoricco (Memi De' Sartori): *Come si ottengono più di 80 quintali di grano per ettaro.* Metodo Ferraguti. — Istituto di Frutticultura e di Elettrogenetica — Roma, 1936 — Lire 5.

— Dott. Ing. A. Musso: *Impianti frigoriferi* — Edit. Ulrico Hoepli — Milano — Lire 12,50.

— Angelo Longo: *Come si allevano le viti per uve da tavola* — Roma — Ramo Edit. degli Agricoltori — Lire 7.

I seguenti volumi favoritici dal Ramo Editoriale degli Agricoltori della Biblioteca per l'Insegnamento Agrario Professionale ciascuno dei quali è in vendita al prezzo di L. 2,50.

— A. Banti: *Le piante medicinali* — Teodoro Ferraresi: *Malattie degli ortaggi* - Crittogame — Dello stesso: *Malattie delle piante da frutto* - 1° crittogame — B. Braschi: *Piante da appartamento* — L. Sabbatini: *Il buon governo delle acque* — F. Francolini: *La ricostituzione dell'oliveto* — A. Campos e G. Pisu: *Malattie degli ovini* — V. Lavezzini: *Potatura delle piante da frutto.*

— V. Peglion: *Le malattie crittogamiche delle piante coltivate* — Sesta ediz. — Casa Edit. Fratelli Ottavi — Casale Monferrato — Lire 18.

— Angelo Menozzi e Tito Poggi: *Manuale dei concimi* — Roma, Milano — Stampato dal Bertieri — Lire 5 (per gli Istituti ed Enti di istruzione e propaganda agraria Lire 2,50).

— Dott. Ottorino Bernini: *La viticoltura pratica* — S. Lattes e C. Editori — Torino — Lire 4.

— Dott. Ing. Emilio Beneventani: *Guida pratica della conservazione dei prodotti agricoli ed alimentari* — S. Lattes e C. Editori — Torino — Lire 8.

— Dott. Antonio Cosci Ceccacci: *Il baco da seta* - Pratico allevamento — S. Lattes e C. — Torino — Lire 5.

— M. Zucchini: *La pecora in Toscana* — Tip. Federazione dei Consorzi Agrari — Roma — Lire 8.

— Armando Troni: *I colloqui col tempo* — Ed. I Quaderni della sinossi — Palermo — Lire 5.

— Giovanni Voltan: *La pesca sportiva* — Catania, Casa Edit. « Etna » — Lire 4.

— Rag. Ernesto Lavagnini: *Tecnica della contabilità delle piccole e medie aziende* — Catania, Casa Edit. « Etna » — Lire 3,50.

— Onorato Dinio: *Le viole officiali, coltivazione usi e ricette* Catania — Francesco Battiato Edit. — Lire 3.

— Giovanni Voltan: *Sinfonia verde* (spunti di propaganda forestale) — Catania, Francesco Battiato Editore — Lire 3,50.

— Carmelo Campisi: *La malvasia* (La pianta, il frutto, il vino) Catania, Francesco Battiato Edit. — Lire 10.

— Dott. Camelo Campisi: *Pecore e pecorino della Sicilia* (Allevamento, fogliera, mungitura, formaggi) — Catania, Francesco Battiato Edit. — Lire 5.

— Dott. Giuseppe Carlo Sparapani: *Patologia e terapia del pollame* — Catania, Francesco Battiato Edit. — Lire 10.

— Livio Bacchi: *Prontuario pratico dell'agricoltore* — Catania, Francesco Battiato Edit. — Lire 4,50.

— Avv. Luigi Re: *L'avvocato dice che...* (Mille pareri pratici legali - 3ª Edizione — Editore Giulio Vannini — Brescia — Lire 20.

— Avv. Luigi Re: *Le leggi che l'agricoltore deve conoscere* — Edit. Giulio Vannini — Brescia — Lire 30.

— Avv. Luigi Re: *Manuale delle locazioni* di case e terreni (Esposizione pratica con esempi, formule, giudicati) — Edit. Giulio Vannini — Brescia — Lire 10.

— Avv. Luigi Re: *Le servitù prediali* (Guida pratica per Ing. Geom. Periti agrari, Agricoltori, Proprietari d'immobili) — Edit. Giulio Vannini — Brescia — Lire 12.

— Bernardo Chiara: *Quattro Educatori* (Il Senatore Bruno — Il Prof. Girardi — Il Senatore Giovanni Faldella — Il Senatore Paolo Boselli) — Torino — Editoriale U. Franchini e C. — Lire 12.

— Giacomo Ottello: *Gente oscura* - Romanzo — Como, Casa Ed. Emo Cavalleri — Lire 5.

— « Amellide »: *Sparagrosso racconta* (Allegre novelle da caccia illustrate da Gec) — Edizioni « La Caccia e la Pesca » — Torino — Lire 5.

Il decalogo del coniglicultore

I. — Lasciate che l'aria entri sempre copiosamente nella vostra conigliera, ma evitate in modo assoluto ogni corrente.

II. — Evitate di introdurre nella conigliera i cani ed abbiate cura di annunziarvi agli animali parlando, la vostra presenza improvvisa, come pure un improvviso rumore, possono esesre causa di spavento, specialmente per i piccoli e per le femmine in gestazione.

III. — Pulite le gabbie con cura almeno due volte la settimana e non risparmiate lettiera, dove questa è necessaria.

IV. — Non permettete ai bambini ed agli estranei di toccare i vostri animali e tanto meno di portarli fuori dalle gabbie. Togliete voi stessi i conigli fuori dalle gabbie, ma non reggeteli mai per le orecchie.

V. — Esaminate attentamente i vostri animali almeno una volta alla settimana e isolate subito i conigli che presentano qualche sintomo di indisposizione. Non dimenticate che anche il coniglio, come tutti gli animali, deve essere trattato con dolcezza.

VI. — Tenete sempre a portata di mano un buon disinfettante che vi servirà per spruzzature giornaliere agli angoli delle gabbie e al pavimento.

VII. — Lavate con acqua di calce, almeno una volta l'anno, tutte le vostre gabbie e serbate sempre qualche gabbia vuota per eventuali isolamenti.

VIII. — Non trascurate la pulizia dei truogoli e delle rastrelliere.

IX. — Somministrate agli animali cibi sani, di ottima qualità — che sono sempre i più convenienti — ad ore fisse e non dimenticate mai per la notte, specialmente per le lunghe notti invernali, l'ottimo fieno di medica.

X. — Occupatevi personalmente dei vostri animali, e se costretti ad allontanarvi, vedete di affidarli a persona che vi sostituisca coscienziosamente.

FRA RIVISTE E GIORNALI

CAFFE' NAZIONALE. — Leggiamo nel *Commercio Vinicolo* e ci affrettiamo a pubblicare invitando chi ha ancora semi d'uva disponibili a fare al più presto la prova.

Lasciamo stare la cicoria che ancora alcune fabbriche si ostinano ad importare dal Belgio. Consideriamo di più le fettuccie di bietole tostate e le radici del sorgo ambra. Ma noi del campo viticolo ricordiamo un surrogato ottimo, i « vinaccioli ». I semi della vite che la natura ci ha dati in numero di due a quattro per ogni chicco di uva (quanti chicchi vi saranno nei 71 milioni di quintali d'uva prodotti quest'anno!) tostati come si tosta il caffè, dànno una bevanda nervina, tonica, profumata allavanillina che essi contengono, un surrogato di caffè veramente delizioso. V'è qualche uomo d'iniziativa tiva, qualche bar condotto da buoni italiani che vogliano fare la prova? Se ne troverà contento. E presenterà al nostro popolo una simpatica novità... il caffè ampelideo, il caffè Enotrio, il caffè Baccoide... insomma un caffè nostro, tutto italiano.

Provare per credere.

(*Il Commercio Vinicolo*).

ERBE INVERNALI. — Erbe invernali classiche, che in nessun'altra regione d'Italia è dato di raccogliere, sono rappresentate da quelle delle nostre belle marcite. Si possono esse ottenere, contrariamente a quanto vorrebbe la stagione, usufruendo della temperatura dell'acqua, più alta di quella dell'aria, e che può mantenere così nel terreno condizioni possibili per dare una discreta vegetazione. E' di primavera infatti che viene eseguita la concimazione fondamentale della marcita, basata sul terriccìato, con conveniente aggiunta di concimi minerali. Ma, come abbiamo già detto, la marcita si appresta ora a produrre proprio durante i freddi invernali. La piuma degli sfalci invernali è costituita da una flora completamente diversa da quella dei tagli estivi. E prima caratteristica è quella che mancano assolutamente di leguminose. Ci sono molte graminacee, composite ecc., tutte erbe assai avide di azoto. Azoto, il quale deve essere somministrato sotto forma prontamente assimilabile. Ora si sa bene che nelle condizioni di sommersione delle marcite, azoto prontamente assimilabile dalle radici delle piante è anche quello ammoniacale, quale appunto è fornito dal solfato ammonico. Anche qui i pratici hanno, come molto spesso, preceduti i scienziati. Il solfato ammonico per la concimazione autunnale delle marcite è usato da vari lustri, prima ancora che si sapesse che l'azoto ammoniacale potesse, in determinate condizioni, essere direttamente assimilabile. Non v'è quindi che da attenersi a questa vecchia pratica e seguirla con... liberalità. L'effetto è pronto e sicuro, e di tanto maggiore importanza quest'anno, nel quale la produzione foraggera, se è stata scarsissima nelle zone asciutte, non è stata sovrabbondante neppure dove essa ha la fortuna di poter disporre dell'irrigazione.

(*Bullettino dell'Agricoltura*).

DEODORAZIONE DEL VINO. — Per il caso di dover togliere un cattivo odore a qualche fusto di vino che ha preso la muffa, il fumo od altro, non si dimentichi l'impiego dell'olio d'oliva buono; sbatterlo bene in un bottiglione insieme al vino da trattare e quindi introdurlo nella botte, dal cocchiume, mescolando con forza di nuovo. Si badi che il vino sia stato travasato perchè se in fondo alla botte c'è del torbido, il procedimento va male. La dose di olio occorrente va da 300 a 500 grammi circa a seconda della intensità del difetto da togliere. Ottimo, in molti casi, è anche il carbone vegetale, il quale però scolora il prodotto; buona la farina di senapa, purchè fresca.

(*L'Agricoltura Polesana*).

SOVESCI NEI FRUTTETI. — La pratica dei sovesci nei fruttti allo scopo di mantenere la fertilità del terreno è ovunque diffusa. Ma molti dei dati raccolti sugli effetti di questa pratica sono stati ottenuti nei climi umili. Al fine di avere informazioni per ciò che riguarda i terreni semi-aridi furono iniziati nel 1922 esperimenti ntlla Fattoria dell'Università a Davis, onde determinare se nelle condizioni ambientali del luogo i sovesci senza concimi chimici rappresentavano un mezzo adeguato a mantenere la fertilità del terreno ad un livello soddisfacente. Trattamenti differenziali di vari sovesci furono iniziati nel 1924 e confrontati col sistema di coltivazione del terreno chiamato *Clean Cultivation* (terra lavorata). I resultati ottenuti finora hanno condotto a modificare le nostre idee sulle ragioni dei benefici effetti indotti dai sovesci. Si è già detto che questi non aumentano la capacità di trattenere acqua, sempre nelle condizioni in cui gli esperimenti furono fatti. I sovesci hanno però aumentato la proporzione della penetrazine dell'acqua nel terreno. Essi non hanno costantemente aumentato la concentrazione dei nitrati e anzi in qualche caso ne è risultato un definitivo abbassamento del contenuto di quelli. Essi non hanno in 8 anni aumentato in modo netto l'azoto totale. Fino ad ora non hanno influenzato apprezzabilmente le condizioni telle piante.

(*Bollettino del R. Osservat. di Frutticoltura*).

PER RENDERE SECCHI I I VINI DOLCIASTRI. — In questa stagione lo sdolcimento di un vino non offre difficoltà insuperabili; purchè non si perda tempo, e si cerchi di provocare sollecitamente la completa trasformazione dello zucchero rimasto indecomposto nel vino. Se ci facessimo sorprendere dai calori estivi, allora probabilmente dovremmo lamentare un guaio più serio, perchè nella stagione estiva i vini dolci si alterano facilmente, essendo lo zucchero favorevolissimo allo sviluppo di molti germi di malattie.

Che cosa si deve fare dunque? Basterà arieggiare il vino dolce per infondere nel vino l'ossigeno necessario alla attività dei fermenti e per rimescolare le feccie che contengono questi fermenti allo stato di vita rallentata. Con una serie di rimontaggi — cioè spillando il vino dalla cannella e facendolo cadere in un mastello donde versarlo nuovamente nella botte della parte del cocchiume — si raggiunge facilmente lo scopo Con questo solo procedimento la fermentazione si fa di nuovo attiva e tutto lo zucchero è in breve sdoppiato. Nel caso che i fermenti fossero troppo pigri, un'aggiunta di 20-25 grammi di carbonato ammonico a dettolitro, basterà a dare al vino le sostanze azotatt necessarie al loro sviluppo. Questa rifermentazione va però attentamente sorvegliata. Vi sono dei vini che contraggono durante essa un principio di spunto.

CONSERVAZIONE DELLE BARBABIETOLE DA FORAGGIO. — Il miglior modo per conservare le radici carnose di barbabietole è questo: si fa colle radici una bella catasta serrata, addossata ad un muro, in una stanza a pian terreno asciutta e riparata; un poco di paglia sotto il primo strato di zucchi, un altro poco di paglia fra il muro e la catasta completano le precauzioni. Occorre poi che nell'inverno la stanza si possa tenere ben chiusa in modo che la temperatura non vi scenda mai a zero; così è perfettamente assicurata la conservazione delle bietole. Verso la primavera si dovrà impedire che penetri nella stanza troppo calore. Tra gli 8 e i 10 gradi, ad esempio, le bietole si metterebbero in vegetazione perdendo del loro valore nutritivo. Alcuni usano la conservazione delle bietole in silos, ossia in fosse murate, come si fa per i foraggi verdi. E' chiaro che in questo genere di infossato non si potrà cercare di escludere l'aria colla compressione; più che una vera infossatura questa sarà una conservazione di radici in fosse, perciò non vale la pena di costruir silos per le bietole mentre una stanza qualsiasi, purchè nelle condizioni che abbiamo detto, può servire benissimo.

(*Corriere del Villaggio*).

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

L'AZIONE DEL P. N. F. PER LA PRODUZIONE AGRICOLA. — Coll'ultimo Foglio di disposizioni il Segretario del Partito, in relazione alle direttive impartite dal Duce al Comitato tecnico della Confederazione Agricoltori, riferisce sulla costituzione dei Comitati intersindacali provinciali, i quali nella loro sezione agricola, dovranno coordinare e stimolare le attività agricole locali.

I problemi che dovranno essere affrontati, saranno, a titolo esemplificativo, i seguenti:

1°) intensificare al massimo la coltura del frumento, applicando, rigorosamente, le modernissime norme tecniche e culturali;

2°) destinare a colture di rinnovo i maggesi rudi specie pel granoturco, patate e leguminose da seme;

3°) accentuare la coltura del lino, ricino, colza, ravizzone, arachide e sesamo indispensabili per supplire alle importazioni. Ove possibile nell'Italia Meridionale, coltivare il cotone;

4°) consociare, eccezionalmente, leguminose da seme negli arboreti;

5°) intensificare l'azione contro i parassiti e malattie delle piante;

6°) evitare la macellazione di vitelli al di sotto dei 150-200 Kg. e studiare le possibilità di allevamenti sociali, mediante la razionale utilizzazione di sottoprodotti come mangimi;

7°) aumentare in collina e montagna l'allevamento degli ovini;

8°) consentire l'allevamento di un maggiore numero di animali da cortile, anche in eccezionale deroga ai patti colonici;

9°) provvedere ad un maggiore ripopolamento ittico nelle acque dei fiumi, laghi, risaie, ecc.;

10°) utilizzare al massimo i sottoprodotti agricoli per sopperire alla deficienza di foraggi;

11°) favorire la concessione per coltivazioni ai lavoratori di terreni incolti produttivi.

LICENZE AGRICOLE AI MILITARI di truppa potranno essere concesse per tre mesi giusta recentissima disposizione del Ministero della Guerra, che non si estende però alle unità mobilitate per l'A. O.

LA CORPORAZIONE ORTO-FRUTTICOLA ha tenute le sue adunanze a Palazzo Venezia sotto la Presidenza del Duce e poi quella dell'on. Acerbo. Sono state approvate alcune importanti mozioni e proposte atte a superare l'eccezionale momento e le inique sanzioni, per la resistenza della Nazione. Si è provveduto in modo speciale per l'incremento del consumo interno e l'utilizzazione industriale di alcuni prodotti agricoli, per i quali maggiormente sarà a risentirsi il danno della mancata esportazione.

L'ESERCIZIO VENATORIO è stato prorogato, con recentissimo provvedimento, fino a tutto il 31 maggio 1936, restando sospese tutte le limitazioni precedenti.

PER LA PREPARAZIONE DEI TECNICI ed agricoltori per una migliore organizzazione dell'azienda agraria, verrà tenuto prossimamente un corso, auspice il Ministero dell'Agricoltura, per i tecnici.

GLI AGRICOLTORI di tutta Italia hanno risposto pienamente per le offerte di metalli (oro, argento e ferro usato) che affluiscono presso i Gruppi Regionali Fascisti. Tutte le iniziative del genere sollevano l'entusiasmo patriottico degli agricoltori, sempre primi nel rispondere all'appello.

I CONCORSI PESCHERECCI si dispongono ad incrementare il loro lavoro e la loro produzione. Si stanno organizzando le vendite dirette del prodotto, all'asta sui mercati pubblici, evitando così l'intervento degli intermediarii. Molto gioverà la creazione di altri uffici-cassa da parte degli Istituti bancari già specializzati.

L'IMPIEGO DELL'ALCOOL COME CARBURANTE. — I fabbricanti di spirito sono obbligati, giusta decreto del 7 c. m. di tenere a disposizione dei fabbricanti di carburanti speciali ed importatori di benzina tutto l'alcool ottenuto direttamente dalla distillazione delle bietole durante la campagna 1936. Lo spirito da mettere a disposizione deve essere assoluto e non sarà consentito di estrarre spirito dalle distillerie per uso diverso da quello della preparazione di carburanti, prima che sia raggiunta la produzione stabilita.

I VESCOVI, IL CLERO, I PARROCI RURALI sono tutti in prima linea per spronare i fedeli alla più tenace ed intelligente resistenza contro le sanzioni, colle quali si vorrebbe «stroncare» l'Italia economicamente. La propaganda risulta efficacissima sopratutto nelle campagne.

L'ELIANTO ITALICO è la migliore foraggera nazionale, la quale ha dato ottimi risultati durante la decorsa stagione eccezionalmente asciutta. L'Elianto è ottimo anche per la produzione di alcool. L'Elianto Italico deve essere tenuto presente da parte degli agricoltori intelligenti!

L'INVIO DI MACCHINE AGRICOLE NEL TIGRAI. — Col piroscafo «Fassio» sono partite da Napoli moltissime macchine agricole dirette a Massaua e destinate ad iniziare immediatamtnte lavori agricoli nelle terre conquistate del Tigrai. E' noto che in questa zona la terra è fertile e la produttività sarà molto aiutata dalla scopedta di ricche sorgenti d'acqua fatte nei pressi di Adigrat, che gli abissini avevano ignorato durante secoli di occupazione. Così, rinnovando le tradizioni romane, alla conquista l'Italia fa subito seguire lo sviluppo economico e la prosperità.

Tre buonissime notizie

NON MANCHERA' IL SOLFATO DI RAME ALLA VITICOLTURA. — Anche se, causa le inique sanzioni, non verrà solfato di rame dall'estero, i nostri agricoltori possono stare tranquilli. Abbiamo in Italia una produzione di solfato di rame che si aggira sul milione di quintali, anche aumentabili. E niente inferiori per qualità a quello inglese, cui qualcuno dava per l'addietro la preferenza solo pel solito scemo pregiudizio. Anzi da questo lato, tutto sarà per il meglio.

NON MANCHERA' LO ZUCCHERO. — Le inique sanzioni non faranno mancare lo zucchero. Infatti al 31 luglio in Italia esisteva uno stok di 135 mila quintali. La produzione di quest'anno assicura 2.950.000 quintali; cosicchè si avrà la disponibilità assai superiore ai 3 milioni di quintali. Quantità più che bastevole per ogni evenienza.

L'ALIMENTAZIONE DI TUTTO IL NOSTRO BESTIAME E' ASSICURATA. — Però alla condizione che gli agricoltori si attengano alle norme indicate dalla Confederazione Fascista dell'Agricoltura nell'utilizzare tutti i residuati, come pula di riso, sanse di olive, tuvoli di granturco, vinaccie, semi di pomodoro, ecc. per mangimi trinciati e resi appetibili al bestiame.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

La conservazione dei vini in scatola

Ne dà notizia il R. Addetto commerciale R. Angeloni in *Commercio Vinicolo,* sotto il titolo: « Un interessante esperimento ». A somiglianza di quanto si è già fatto con la birra, si vuole ora lanciare negli Stati Uniti un nuovo tipo di recipiente per i vini: le scatole metalliche. I fautori del progetto sperano di collocare sul mercato, durante il primo anno di questo interessante esperimento, non meno di 10.000.000 di galloni di vini ed a tale scopo verrebbe lanciata una spettacolosa campagna pubblicitaria negli Stati che hanno legalizzato la vendita del vino, seguendo le orme di quella predisposta per la vendita della birra in scatole di latta. Sembra che la conservazione in scatola dei vini non presenterebbe nessuna difficoltà, dato che essi non subirebbero alterazione veruna con una lunga giacenza in tali recipienti. La distribuzione verrebbe dapprima limitata ai tipi più popolari. Negli ambienti interessati si ritiene che, se detto metodo incontrerà il favore del pubblico, l'innovazione non mancherà di facilitare la soluzione di vari problemi connessi al commercio del vino; infatti l'uso delle scatole metalliche ridurrebbe il peso dellt spedizioni del 90 %, ed il loro volume del 30 %, diminuendo sostanzialmente il costo di trasporto ed eliminando nello stesso ttmpo le perdite causate da rotture delle bottiglie, per il cui trasporto vigono, inoltre, tariffe ferroviarie più elevate che per i barattoli. Tutto questo porterebbe, in definitiva, ad una riduzione dei prezzi e quindi ad un maggiore consumo.

FIOR DI PENSIERI

La coscienza:

La coscienza è la voce dell'anima; le passioni sono la voce del corpo. — Beniamino Artom.

La coscienza è spesso un testimonio che depone contro di noi, un giudice che ci condanna, un aguzzino che ci tormenta. — Giacobbe Carmi.

La coscienza si fa sentire in mille modi, e quando si trova sbarrata una via, ne prende un'altra, arrivando sempre a tempo per ripeterci ad alta voce la sua sentenza. — Silvio Pellico.

LE RICETTE

Ecco alcune ricette di cucina delle patate:

PASSATO O PUREA DI PATATE. — Lessate mezzo chilo di patate, se cotte sbucciate sono migliori, passatele allo staccio e mettetele al fuoco in una casseruola con mezzo etto di burro, mezzo bicchiere di latte, sale e a chi piace il gusto, un bel cucciaio di formaggio grattugiato. Mescolate molto perchè la purea è buona quando è amalgamata tanto da sembrare una crema.

CROCHETTE DI PATATE. — Sbucciate e mettete a cuocere in acqua salata mezzo chilo di patate, passatele calde, aggiungetevi mezzo etto di burro, odore di noce moscata, due uova intere più un rosso, tre cucchiai di parmigiano e un pizzico di sale. Mescolate molto. Fate delle crochette che hanno forma di rocchetto, passatele in farina poi nell'uovo battuto poi nel pane grattato e friggetele in olio bollente. Servono da contorno all'arrosto od al fritto.

PATATE ALLA BOLOGNESE. — Lessate un chilo di patate e sbucciatele, lasciatele freddare. Comprate tre etti di polpa di vitello a fettine sottili e piccole. In una padella un po' grande mettete uno strato di patate a fettine, conditele con olio, burro, sale, formaggio gratuggiato e qualche goccia di limone. Copritele di fettine di carne che pure condirete alla stessa maniera, poi ancora fettine di carne e per ultimo lasciate sempre patate.

In meno di mezz'ora si cuociono ed è bene servirle calde! così, mettete al forno, o tra due fuochi, cioè chiuse ermeticamente; sopra al coperchio potete porvi del carbone acceso bene. Serve per quattro persone.

LA SFINGE

SCIARADA

Oh quanti gusti mai ci sono al mondo!
C'è chi beve soltanto del *primiero*
E sprezza il dolce sugo del *secondo*
Altri (e fa mal) abusa dell'*intero*.
Un bicchierin fa ben, di tanto in tanto,
Ma l'abuso vi mena al... camposanto.
Del resto i gusti sono molti al mondo
A chi piace quadrato e a chi rotondo.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta per cartolina doppia entro il 10 dicembre sorteggeremo questi tre premi: 1° Due Romanzi moderni italiani — 2° Una grande e bella carta a colori dell'Abissinia e delle nostre Colonie — 3° Una copia dell'« Almanacco degli Agricoltori 1934 e 1935 ».

La Sfinge.

PER FINIRE

Stamane mi sono recata col mio Licietto in un negozio di mode.

— Chiudi la porta — gli dico — appena entrati.

— Non posso, mamma — mi fa egli —; l'hai aperta tu...

— E che vuoi dire??

— Ma sull'uscio non c'è scritto: « Chi apre chiuda »?

LA RADIO AGRICOLA

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE BOLZANO-Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2°-Torino 2'

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - Kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

ENTE RADIO RURALE

Radioprogrammi scolastici della 1ª quindicina di dicembre

Radioprogrammi scolastici della 1ª quindicina di dicembre.
Alle ore 10.30 di:

2 - Lunedì: Tina Aseo: *Il ritorno in patria di un italiano all'estero* (premiato al Concorso).
4 - Mercoledì: Giannina Nicoletti: *Esercitazione di canto corale.*
6 - Venerdì: Alessandra Balconi Molteni: *Dal gregge all'arcolaio*: « *La storia di un vestito di lana* » (premiato al Concorso).
7 - Sabato: Trasmissione di attualità.
9 - Lunedì: Mastro Remo: *Disegno radiofonico.*
11 - Mercoledì: Oreste Gasperini: *La guerra aerochimica*: « *Una città bombardata* ». (Radioscena organizzata col concorso del Ministero dell'Aeronautica).
14 - Sabato: *Difendiamo i boschi* (a cura del Comitato Nazionale Forestale).
16 - Lunedì: Luigi Bonelli: *Roma in Africa*: « *Scipione* ». (Radioscena).

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma - Soc. An. Tip. G. Luzzatti - Via Fabio Massimo, 53-55

Dal 21 ottobre è aperta la pubblica sottoscrizione al

PRESTITO NAZIONALE "RENDITA 5%"

non soggetto a conversione fino al 1° luglio 1956-XXXIV

emesso al fine di fronteggiare le spese inerenti alla difesa delle Colonie dell'Africa Orientale

interessi dal 1° luglio 1935 pagabili al 1° gennaio e al 1° luglio di ogni anno
esenti da imposte presenti e future

I titoli e le cedole fruiscono di tutte le garanzie, privilegi e benefizi concessi alle Rendite di Debito Pubblico e ai titoli del Redimibile 3.50 % - 1934.

L'Istituto di Emissione potrà concedere per due anni anticipazioni, esenti da tasse erariali, sui titoli del nuovo prestito ad un saggio d'interesse di mezzo punto inferiore a quello ufficiale.

TITOLI a L. 100 e multipli al portatore, tramutabili in nominativi a richiesta del possessore.

PREZZO di emissione L. 95 in contanti per ogni cento lire di capitale nominale.

Le sottoscrizioni possono anche farsi con versamento di titoli del Prestito Redimibile 3.50 % 1934, *con cedola in corso, valutati al prezzo di L.* 80 *per ogni cento lire di capitale nominale, mediante integrazione di L.* 15 *in contanti per ogni cento lire di capitale nominale.*

LE SOTTOSCRIZIONI SONO IRRIDUCIBILI:

quelle in contanti superiori alle L. 100 nominali posono essere liberate in tre rate, così ragguagliate per ogni cento lire di capitale nominale:

1ª *all'atto della sottoscrizione L.* 35 — 2ª *il* 28 *gennaio* 1936-XIV *L.* 35 — 3ª *il* 28 *maggio* 1936-XIV *L.* 25

quelle con versamenti di titoli del Prestito Redimibile 3.50 % - 1934, qualora la quota d'integrazione superi le L. 100, possono essere liberate in tre rate, così ragguagliate per ogni cento lire di capitale nominale sottoscritto:

1ª *all'atto della sottoscrizione L.* 6 — 2ª *il* 28 *gennaio* 1936-XIV *L.* 6 — 3ª *il* 28 *maggio* 1936-XIV *L.* 3

VIENE CORRISPOSTO ANTICIPATAMENTE L'INTERESSE del 5 % annuo dal giorno del versamento al 31 dicembre 1935-XIV *ai sottoscrittori in contanti* che versino l'intero ammontare della somma sottoscritta; per le somme versate ratealmente viene corrisposto anticipatamente l'interesse annuo del 5 % sull'ammontare delle rate pagate nel semestre in corso, mentre su quelle versate entro il 1° semestre 1936-XIV dovrà essere rimborsato il rateo d'interesse 5 % annuo dal 1° gennaio 1936-XIV al giorno dei relativi versamenti. *Ai sottoscrittori con titoli del Redimibile* 3.50 %-1934 che versino l'intero ammontare della somma integrativa viene corrisposto anticipatamente l'interesse 5 % annuo sul capitale nominale sottoscritto, sotto deduzione del rateo d'interesse 5 % sulla somma integrativa dal 1° luglio al giorno del versamento; mentre per i pagamenti rateali si terrà conto del conguaglio degli interessi in ragione del 5 % annuo calcolati in relazione all'importo delle somme integrative versate e da versarsi.

Le sottoscrizioni sono ricevute presso tutte le Filiali dei seguenti Enti e Istituti, componenti il Consorzio di emissione, presieduto dalla Banca d'Italia:

Cassa Depositi e Prestiti e Istituti di Previdenza — Istituto Nazionale delle Assicurazioni — Istituto Nazionale Fascista della Previdenza Sociale — Istituto Nazionale Fascista per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro — Banca d'Italia — Banco di Napoli — Banco di Sicilia — Banca Nazionale del Lavoro — Istituto di San Paolo di Torino — Monte dei Paschi di Siena — Associazione Nazionale fra le Casse di Risparmio Italiane (in rappresentanza delle Casse di Risparmio associate) — Istituto di Credito per le Casse di Risparmio Italiane — Banca Commerciale Italiana — Credito Italiano — Banco di Roma — Banca d'America e d'Italia — Banca Popolare Cooperativa Anonima di Novara — Banco Ambrosiano — Banca Popolare di Milano — Società Italiana per le Strade Ferrate Meridionali — Assicurazione di Milano — Società Reale Mutua Assicurazione di Torino — Banca Agricola Commerciale del Mezzogiorno di Napoli — Credito Commerciale di Milano — Società Italiana di Credito di Milano — Banca Agricola Milanese di Milano — Banco di Chiavari e della Riviera Ligure di Chiavari — Banca Nazionale dell'Agricoltura di Milano — Banco di Santo Spirito di Roma — Credito Romagnolo di Bologna — Banca Cattolica del Veneto di Vicenza — Banca delle Marche e degli Abruzzi di Ancona — Banca di Legnano di Legnano — Banca Provinciale Lombarda di Bergamo — Banca Vonwiller di Milano — Banca Lombarda di Depositi e Conti Correnti di Milano — Banco Lariano di Como — Banca Unione di Milano — Credito Varesino di Varese — Banca Belinzaghi di Milano.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA
A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA
Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie
Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA
TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

IL TELEFONO
è indispensabile in ogni
Azienda Agricola

INDIRIZZI UTILI

Marche per bestiame

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.
Chiedere listino speciale a
I. & M. BERNAREGGI
PONTE SAN PIETRO

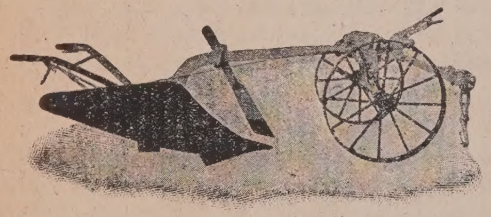
Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

CONIGLIERIA "REX,,
ALFIANELLO (Brescia)
Riproduttori "Rex,, di ogni colore
Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

MACCHINE AGRICOLE O.M.I.
REGGIO EMILIA



ARATRI a semplice e a doppio versorio, rigidi o sterzabili

FALCIATRICI a bagno d'olio con sollevamento verticale della barra e innesto e disinnesto automatico del movimento.

Schiarimenti, preventivi listini gratuitamente a richiesta
Sconti speciali agli Agricoltori ex-combattenti provvisti di buono dell'O.N.C.
Agente generale: ETTORE PRAZZOLI
Via Antonio di Vincenzo 7 - BOLOGNA - Tel. 27-014

FERT INSETTICIDA ANTICRITTOGAMICO FERTILIZZANTE

Polvere da dare alle piante, alle colture orticole, floreali, ai cereali, ecc. Le libera dai bachi o rughe, dagli afidi, dalle cavolaie, dalle altiche delle bietole, dalle Thedodore radicicole, dal verme della Cydia molesta del Pesco e dei frutti. Domandare letteratura *Dott. Zambelli,* Via del Porto 16 secondo Bologna.

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

Enologia

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida
BREVETTO N. 27305

Vivai e viti

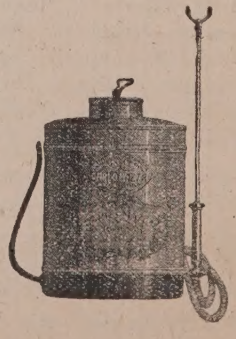
VIVAI DI PIANTE
fruttifere, industriali ed ornamentali
GIUSEPPE FAGNOLI
Via Saffi, 17
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Le mie piante sono interessanti a tutti perchè vendo il mio prodotto e non commercio.
Prezzi modici e vantaggiosi.
La mia serietà è garenzia delle varietà.
CHIEDERE LISTINO

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di vitigni nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Pompe irroratrici

DITTA
CARLO MAZZA
TORTONA (Alessandria)



Antica e Premiata Fabbrica di **Pompe irroratrici** automatiche ed a mano per la **peronospora** e tutto il materiale inerente

Cataloghi gratis a richiesta

I FILETTI EXTRA DI DENTICE FLORIO

PRODUZIONE SPECIALE DELLA

S. A. TONNARE FLORIO

Agenti depositari

EMILIA - MARCHE - UMBRIA - ABRUZZI - CAMPANIA - SICILIA - SARDEGNA
Inia & Di Gaetano – P. Generale Scio, 13 - TRAPANI

LOMBARDIA
Soc. An. E. Agnoletto - Via S. Lucia, 1 - MILANO

PIEMONTE
L. Viarengo – ASTI e TORINO - Docks P. Nuova V Comp.

VENETO - VENEZIA GIULIA - VENEZIA TRIDENTINA
D. Coccon - Fond. d. Misericordia, 2591 - VENEZIA

LAZIO
S. di G. Piazza - Piazza dell'Emporio, 16 a - ROMA

PUGLIE - LUCANIA
L. Larocca - BARI

LIGURIA
Provincie - Genova e La Spezia: **S.C.A.S.** - P. F. Corridoni, 8-4 - GENOVA
» Imperia e Savona - **G. Lanteri** - ONEGLIA

TOSCANA
R. Del Bravo – Borgo dei Greci, 25 - FIRENZE

IN OGNI BUON NEGOZIO DI GENERI ALIMENTARI

SEMENTI PIANTE
FRANCESCO VAN DEN BORRE
TREVISO
CATALOGHI GRATIS A RICHIESTA

L'UFFICIO LEGALE DELLA RIVISTA

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri

Rivolgersi alla Direzione

PARIS-LYON-MEDITERRANEE

Escursione sulla "Côte d'Azur„

Visitare la "Côte d'Azur" in battello, in ferrovia ed in autocarro non è forse il modo migliore di apprezzarne tutte le bellezze?

Voi potete farlo a poco prezzo servendovi, in partenza da Marsiglia o da Nizza, di un biglietto per viaggio circolare a itinerario fisso. Voi effettuerete il tragitto marittimo, col battello "Ile de Beauté" della Compagnia Fraissinet. Quanto al percorso terrestre, voi avrete la scelta tra la ferrovia (2ª classe) e l'autocarro P. L. M.

Dei circuiti simili sono organizzati tra Tolone e Nizza. L'"Ile de Beauté" lascia Marsiglia e Tolone il sabato, Nizza il venerdì.

Voi non pagherete che 125 franchi per il circuito Nice-Marseille-Nice, oppure Marseille-Nice-Marseille, e 100 franchi pel circuito Nice-Toulon-Nice, oppure Toulon-Nice-Toulon.

ELETTROZONATORI

per la potabilizzazione delle **ACQUE** Depurazione, disinfezione dell'**ARIA** Stabilizzazione, sterilizzazione, risanamento dei **VINI** - **Conservazione** perfetta UOVA, FRUTTA, DERRATE

OZONOTERAPIA

INDUSTRIA NAZIONALE DELL'OZONO
Via dei Mille, 23 - TORINO

Prof. B. MALKMUS
e TH. OPPERMANN

DIAGNOSTICA CLINICA DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI DOMESTICI

È la traduzione di un manuale che ha visto in Germania ben dieci edizioni e che da un trentennio costituisce una guida pratica sia per lo studente, sia per il veterinario esercente nella sua attività quotidiana.

In-8° di pag. XII-250 con tavole a colori e figure. Rilegato uso tela

Lire Venticinque

Prof. EW. WEBER

LE MALATTIE DEI BOVINI

« Si tratta di un'opera eminentemente pratica... Anche gli stessi agricoltori ed allevatori di bestiame troveranno nel libro del prof. WEBER le nozioni meglio adatte ad apprestare i necessari soccorsi d'urgenza ».

Bollettino d'Agricoltura.

In-8° di pag. XVI-476 con tavole a colori e figure. Rilegato uso tela

Lire Venticinque

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE
TORINO 116 - Corso Raffaello, 28

Agenti in tutti i capoluoghi di provincia

GLI ALLEVATORI DI BESTIAME PROPRIETARII DI GRANDI E PICCOLE AZIENDE

devono sapere e ricordare che il

SALE PASTORIZIO

è un alimento necessario per tutto il bestiame: BOVINI, OVINI, SUINI ed anche ANIMALI DA CORTILE

Una regolare somministrazione di

SALE PASTORIZIO

è indispensabile per la salute e per il rendimento del bestiame

Chiedere opuscolo illustrativo alla

Direzione Generale dei Monopoli - Roma

citando la Rivista

Non trascurare di tenere presente che per la pulizia del bestiame non vi è prodotto più efficace del

SAPONE ALLA NICOTINA

Ai Viticoltori!

I *pericoli* della manipolazione della calce viva. Le *inesattezze* derivanti dall'impiego della comune calce spenta (grassello) di cui non si conosce il reale contenuto di calce viva si possono evitare solo con il

CALCECOL

NOME E MARCA DEPOSITATI

Calce idrata colloidale tecnicamente pura

Speciale per la preparazione delle poltiglie bordolesi

Solo con il CALCECOL si può essere certi della dosatura della calce, e quindi della buona preparazione dei tipi di poltiglie bordolesi

ISTRUZIONI PER L'USO

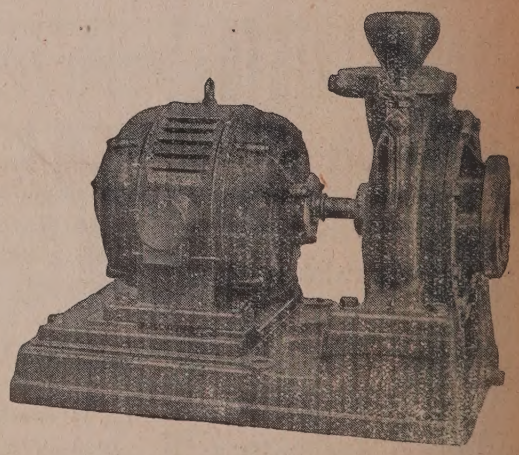
POLTIGLIA BORDOLESE ACIDA - Per preparare 100 litri di poltiglia si prendano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0,250. Si fa la soluzione pel solfato di rame in 90-95 litri di acqua, e a parte si fa il latte di calce, stemperando il CALCECOL in 5 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese acida si versa il latte di calce nella soluzione di solfato di rame, agitando via via, e saggiando di tanto in tanto la reazione della poltiglia per mezzo di una cartina reattiva di tornasole. *L'aggiunta del latte di calce si arresta nel momento in cui la cartina reattiva, immersa nella poltiglia, non diviene più rossa ma rimane nel suo proprio colore.*

POLTIGLIA BORDOLESE ALCALINA - Per preparare 100 litri di poltiglia si usano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0.500. Si fa la soluzione del solfato di rame in circa 50 litri di acqua e a parte si fa il latte di calce stemperando il CALCECOL in altri altri 50 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese alcalina, la soluzione del solfato di rame si versa tutta lentamente e agitando, nell'intera quantità di latte di calce.

Per acquisti rivolgersi alla

SOC. LA COMMERCIALE B. P. D.
ROMA - Corso Umberto I, 267

Marelli



POMPE CENTRIFUGHE

PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA

ERCOLE MARELLI & C., S. A. - MILANO